

# Les douceurs de l'Espagne...

**Matthias Bachmann à passé une année en Espagne. Il relate les expériences qu'il a acquises en exclusivité pour le JBP.**

Je m'appelle Matthias Bachmann et mes parents sont propriétaires d'une boulangerie-pâtisserie-confiserie à Lucerne. Je me suis lancé dans ce doux métier à l'âge de 15 ans et j'ai terminé mon apprentissage de confiseur trois ans plus tard. Après avoir travaillé pendant une année à l'Ecole Professionnelle Richemont à Lucerne, j'ai recommencé un nouvel apprentissage d'employé de commerce. Mon papier en poche en été 1993, je décide de me lancer à l'eau. J'atterris alors à Madrid sans la moindre notion d'espagnol. Mon but était le suivant: travailler entre 2 et 3 mois dans cinq pâtisseries parmi les plus célèbres d'Espagne.

J'ai ainsi commencé à travailler le 1er septembre 1993, à la confiserie *Juncal* à Madrid, réputée pour ses 80 sortes de pralinés. A la fin de l'année, je me suis rendu à la pâtisserie *Escribà* à Barcelone. J'ai ainsi pu produire des centaines de pâtisseries différentes pour la période de Pâques. Puis, j'ai continué mon périple à la pâtisserie *Baixas*, où le mot "exactitude" figurait en lettres majuscules. Finalement, il ne me restait plus qu'à aller dans une seule confiserie: celle dont tout le monde dit qu'elle est la meilleure d'Espagne: la pâtisserie *Total*. Elle se trouve à Elda (Alicante) et est la

propriété du Señor Torreblanca.

## Tout est naturel

Les Espagnols font tout eux-mêmes, depuis les mélanges jusqu'au conchage. Je ne pouvais pas mieux apprendre la façon d'obtenir la couverture qu'en la faisant moi-même! En ce qui concerne les crèmes vanille, inutile de vous dire qu'elles sont encore partout faites avec des oeufs et que la confiture est également de production «maison». La crème citron est réalisée avec des citrons frais. La masse pour praliés, le fondant et le nougat sont eux aussi «fait maison».

Mais c'est la pâtisserie *Total* à Elda (Alicante) qui m'a le plus impressionné. Pour moi, il s'agit là d'une des confiseries les plus à la pointe en Europe. Un jour, alors que nous étions occupés à la production de Tiramisu, nous n'avons pas pu obtenir de mascarpone. Le Señor Torreblanca a alors fait son fromage lui-même. Et le résultat! Il était encore meilleur que celui de son fournisseur!

Dans aucune des 5 entreprises visitées je n'ai vu l'utilisation de produits semi-finis. Chaque pâtisserie avait ses spécificités, ses méthodes et son art.

## Un futur planifié

A mon âge, il est très enrichis-

sant de pouvoir prendre ainsi le temps d'aller à la découverte. Je voudrais encourager tous les jeunes de notre corps de métier à se lancer une fois dans un nouvel environnement et, pourquoi pas, à l'étranger. Si l'opportunité se présente, ... foncez!

Je vais continuer mes découvertes en passant 6 mois au Japon puis un an en France. Ensuite j'essaierai de trouver des stages dans différentes villes d'Europe ou d'Outre-Mer pour me perfectionner. En 1997, je commencerai mes cours à l'Ecole Hôtelière de Lucerne.

Il y a cependant un prix à payer pour parcourir ainsi le monde. En effet je n'aurai pas de véritable

salaire avant l'âge de 30 ans. Mais je suis convaincu que de telles expériences au niveau international me seront bénéfiques, aussi bien au niveau personnel qu'au niveau professionnel, pour assumer des tâches de direction par la suite. Ces années m'enrichiront de souvenirs inoubliables.

## Toi aussi

Chaque personne à la possibilité de vivre de telles expériences. Alors courage, la chance sourit aux audacieux. Le monde est à toi. Je suis sûr que tu peux trouver sans problème un job de confiseur ou même de pâtissier dans un hôtel et ce, dans n'importe quel pays. Et n'oublie pas: plus tu voyageras, plus tu forgeras ton caractère, tu auras de la facilité et ta personnalité s'affirmera. Ce n'est pas l'habitude, mais plutôt le changement qui rend un homme fort.

Matthias Bachmann



Une tourte truffée qui donne l'eau à la bouche! M. Bachmann l'a réalisée à la boulangerie Total à Elda.



M. Bachmann apprête le footballeur Romario pour la décoration d'une vitrine